

**Тестовый контроль**  
**Специальность «Диетология»**

**Инструкция: выберите один или несколько правильных ответов**

- 1. ПРИКАЗ МЗ РФ ОТ 15 НОЯБРЯ 2012Г. «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДОКА ОКАЗАНИЯ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ НАСЕЛЕНИЮ ПО ПРОФИЛЮ «ДИЕТОЛОГИЯ»:**
  - 1) № 920н
  - 2) № 323
  - 3) №474 н
  - 4) №922 н
- 2. КТО НА ОСНОВАНИИ ПОЛУЧЕННЫХ СВЕДЕНИЙ ИЗ ОТДЕЛЕНИЙ СОСТАВЛЯЕТ «СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ», ЭТО:**
  - 1) заведующий отделением
  - 2) старшая медицинская сестра отделения
  - 3) главный врач
  - 4) медицинская сестра диетическа
- 3. НУМЕРАЦИЯ КАРТОТЕКИ БЛЮД ОСНОВАНА:**
  - 1) на порядковой номерной системе
  - 2) на десятичной номерной системе

- 3) на двuzначной номерной системе
  - 4) не имеет номерной системы
- 4. ФОРМОЙ «СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО КОЛИЧЕСТВУ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ» ЯВЛЯЕТСЯ:**
- 1) I-87
  - 2) 22-МЗ
  - 3) 23-МЗ
  - 4) 44-МЗ
- 5. УТВЕРЖДЕННАЯ ФОРМА МЕНЮ-РАСКЛАДКИ – ЭТО:**
- 1) 22-МЗ
  - 2) 23-МЗ
  - 3) 44-МЗ
  - 4) 45-МЗ
- 6. УТВЕРЖДАЕТ МЕНЮ-РАСКЛАДКУ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ:**
- 1) диетолог
  - 2) заведующий производством
  - 3) заведующий пищеблоком
  - 4) главный врач
- 7. НЕ ПОЛУЧАЮТ ПРОДУКТЫ НА ПИЩЕБЛОК СО СКЛАДА ПО ДОКУМЕНТУ:**
- 1) меню-раскладке
  - 2) меню-требованию
  - 3) требованию на выдачу продуктов со склада
  - 4) раздаточной ведомости
- 8. ФОРМА «ТРЕБОВАНИЯ НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ СО СКЛАДА»- ЭТО:**
- 1) 22-МЗ
  - 2) 23-МЗ
  - 3) 44-МЗ
  - 4) 45-МЗ
- 9. ПО ТРЕБОВАНИЮ ПРОДУКТЫ СО СКЛАДА НА ПИЩЕБЛОК ПОЛУЧАЕТ:**
- 1) шеф-повар
  - 2) диетическая сестра
  - 3) шеф-повар и диетическая сестра
  - 4) врач-диетолог
- 10. В ЛЕЧЕБНОМ УЧРЕЖДЕНИИ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ДИЕТ ВЫПИСЫВАЮТ ПРОДУКТЫ СО СКЛАДА НА ПИЩЕБЛОК ПО ДОКУМЕНТУ:**
- 1) форма N 45-МЗ
  - 2) форма N 29-МЗ

3) форма N 44-МЗ

4) форма № 6-ЛП

**11. ГОТОВЫЕ БЛЮДА ВЫДАЮТСЯ В ОТДЕЛЕНИЯ:**

1) по меню-раскладке

2) по меню-требованию

3) по раздаточной ведомости

4) по сводной ведомости

**12. «РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ПРОДУКТОВ В ОТДЕЛЕНИЕ» ИМЕЕТ НОМЕР:**

1) 22-МЗ

2) 23-МЗ

3) 44-МЗ

4) 45-МЗ

**13. ФОРМА ПО ПРИКАЗУ № 330 «ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ НА ВЫПИСКУ ПИТАНИЯ», ЭТО:**

1) 22-МЗ

2) 23-МЗ

3) 44-МЗ

4) 434-МЕХ

**14. К ДОКУМЕНТАМ, НЕ ОТРАЖАЮЩИМ СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКА, ОТНОСЯТСЯ:**

1) личная медицинская книжка работника пищеблока (1 лп)

2) журнал «Здоровье» (2 лп)

3) журнал посещения пищеблока главным врачом

4) журнал учета медицинских обследований работников пищеблока

**15. КОНТРОЛЬ ЗА ГОТОВОЙ ПИЩЕЙ ВЕДЕТСЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПО ЖУРНАЛУ:**

1) санитарное состояние пищеблока

2) журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный)

3) журнал контроля за скоропортящимися продуктами

4) журнал «Здоровье»

**16. ФОРМА «ЖУРНАЛА ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ» - ЭТО:**

1) 2 лп

2) 3 лп

3) 4 лп

4) 6 лп

**17. БРУТТО – ЭТО:**

1) вес продукта, освобожденного от неседобной части

2) вес продукта, не освобожденного от неседобной части

3) вес продукта с тарой

4) вес продукта без тары

**18. ВЕС БРУТТО ПРОДУКТА - ЭТО ВЕС:**

- 1) постоянный
- 2) непостоянный
- 3) остаточный
- 4) неизменный

**19. ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ ПОДСЧИТЫВАЮТСЯ НОРМЫ ОТХОДОВ:**

- 1) в граммах
- 2) в процентах
- 3) в килограммах
- 4) в миллиграммах

**20. ВЕС НЕТТО ПРОДУКТОВ – ЭТО:**

- 1) вес продукта, освобожденного от неседобной части
- 2) вес продукта, не освобожденного от неседобной части
- 3) вес продукта с тарой
- 4) вес продукта без тары

**21. В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ НЕ УКАЗЫВАТЬ:**

- 1) ориентировочную стоимость блюда
- 2) технологию приготовления блюда
- 3) химический состав
- 4) сводные сведения о наличии больных

**22. КАРТОТЕКУ БЛЮД УТВЕРЖДАЕТ:**

- 1) диетолог
- 2) заведующий производством
- 3) заведующий пищеблоком
- 4) главный врач

**23. В СООТВЕТСТВИИ С ПРИКАЗОМ МЗ РФ №330 «О МЕРАХ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РФ», КАРТОТЕКА БЛЮД ДОЛЖНА БЫТЬ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ УЧРЕЖДЕНИИ В КОЛИЧЕСТВЕ ЭКЗЕМПЛЯРОВ:**

- 1) одним
- 2) двух
- 3) трех
- 4) четырех

**24. БУФЕТНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОТДЕЛЕНИЙ ПОЛУЧАЕТ СО СКЛАДА:**

- 1) шеф-повар
- 2) диетическая сестра

- 3) буфетчица
- 4) шеф-повар и диетическая сестра

**25. ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НА ПИЩЕБЛОК НЕКОНДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ (ОВОЩИ, МЯСО) ПРИ НЕСООТВЕТСТВИИ ПРОЦЕНТА ОТХОДА НОРМАМ ОТХОДОВ ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ НЕОБХОДИМО ПРОВЕСТИ:**

- 1) контрольную холодную обработку
- 2) контрольную варку
- 3) вернуть продукты на склад
- 4) вернуть продукты поставщику

**26. ПРИ КОНТРОЛЬНОЙ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ НЕ ДОЛЖЕН ПРИСУТСТВОВАТЬ:**

- 1) главный врач
- 2) заведующий производством
- 3) медицинская сестра диетическая
- 4) врач- диетолог

**27. ПРИ ПРОБНОЙ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ НЕОБХОДИМО СОСТАВИТЬ:**

- 1) документ на возврат продукта
- 2) акт
- 3) единой формы нет
- 4) составлять документ не следует

**28. НОВЫЙ ПРОЦЕНТ ОТХОДА ПОСЛЕ ПРОВЕДЕННОЙ ОБРАБОТКИ СЛЕДУЕТ ВНЕСТИ:**

- 1) в производственный журнал
- 2) в бракеражный журнал
- 3) в меню-раскладку
- 4) в карточку-раскладку

**29. ПОСЛЕДНЯЯ ФОРМА «С-ВИТАМИНИЗАЦИИ» ПРЕДУСМОТРЕНА ФОРМОЙ:**

- 1) 1 лп
- 2) 2 лп
- 3) 3 лп
- 4) 4 лп

**30. КТО ОСУЩЕСТВЛЯЕТ ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО ДИЕТПИТАНИЕМ В ЛЕЧЕБНО- ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ УЧРЕЖДЕНИИ:**

- 1) главный врач лечебно-профилактического учреждения
- 2) заместитель главного врача по АХЧ лечебно-профилактического учреждения
- 3) медицинская сестра диетическая
- 4) врач-диетолог

**31. ГЛАВНЫЙ ВРАЧ В СОВЕТЕ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ЯВЛЯЕТСЯ:**

- 1) председателем

- 2) секретарем
- 3) членом
- 4) слушателем

**32. СОВЕТ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ЯВЛЯЕТСЯ ОРГАНОМ:**

- 1) законодательным
- 2) совещательным
- 3) исполнительным
- 4) учредительным

**33. ОТВЕТСТВЕННЫМ СЕКРЕТАРЕМ СОВЕТА ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ЯВЛЯЕТСЯ:**

- 1) медицинская сестра диетическая
- 2) шеф-повар
- 3) заведующий складом
- 4) врач-диетолог

**34. СОВЕЩАНИЯ СОВЕТА ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ДОЛЖНЫ ПРОХОДИТЬ:**

- 1) 1 раз в месяц
- 2) 1 раз в квартал
- 3) 1 раз в 2 месяца
- 4) 1 раз в полгода

**35. МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ ПИЩЕБЛОКА:**

- 1) ежедневно
- 2) 1 раз в неделю
- 3) 1 раз в месяц
- 4) 1 раз в 3 месяца

**36. НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕНЮ-РАСКЛАДКУ СОСТАВЛЯЕТ:**

- 1) врач-диетолог
- 2) диетическая сестра
- 3) повар
- 4) шеф-повар

**37. ПРОДУКТЫ СО СКЛАДА НА ПИЩЕБЛОК ПОЛУЧАЕТ:**

- 1) заведующий производством (шеф-повар)
- 2) медицинская сестра диетическая
- 3) заведующий производством и заведующий пищеблоком
- 4) старшая медицинская сестра

**38. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ОТДЕЛЕНИИ НЕСЕТ:**

- 1) буфетчица
- 2) старшая медицинская сестра

- 3) заведующий отделением
- 4) сестра-хозяйка

**39. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПИТАНИЕ ЗОНДОВЫХ БОЛЬНЫХ В ОТДЕЛЕНИИ НЕСЕТ:**

- 1) лечащий врач
- 2) старшая медицинская сестра отделения
- 3) постовая медицинская сестра
- 4) буфетчица

**40. ПИТАНИЕ ПОСТЕЛЬНЫХ БОЛЬНЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ:**

- 1) лечащий врач
- 2) старшая медицинская сестра отделения
- 3) постовая медицинская сестра
- 4) санитарка

**41. МАТЕРИАЛЬНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, НАХОДЯЩИЕСЯ НА СКЛАДЕ, НЕСЕТ:**

- 1) главный бухгалтер
- 2) заведующий производством
- 3) кладовщик
- 4) главный врач

**42. ОБОРУДОВАНИЕ, НЕ ПРИНАДЛЕЖАЩЕЕ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПИЩЕБЛОКУ:**

- 1) механическое
- 2) транспорт
- 3) тепловое
- 4) немеханизированное

**43. ДИЕТУ БОЛЬНОМУ ОПРЕДЕЛЯЕТ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ:**

- 1) лечащий врач
- 2) дежурный врач
- 3) заведующий приемным отделением
- 4) старшая медицинская сестра

**44. ДОЛЖНОСТНЫМ ЛИЦОМ, СОСТАВЛЯЮЩИМ В ОТДЕЛЕНИИ «ПОРЦИОННИК НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ» ЯВЛЯЕТСЯ:**

- 1) дежурный врач
- 2) заведующий отделением
- 3) постовые сестры
- 4) старшая медицинская сестра отделения

**45. КРОМЕ СТАРШЕЙ МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРЫ ОТДЕЛЕНИЯ, ПОРЦИОННИК ПОДПИСЫВАЕТ В ОТДЕЛЕНИИ:**

- 1) постовые сестры
- 2) врачи-ординаторы



- 3) заведующий отделением
- 4) буфетчица

**46. МЕНЮ-РАСКЛАДКУ ЕЖЕДНЕВНО УТВЕРЖДАЕТ:**

- 1) главный врач
- 2) врач-диетолог
- 3) главный бухгалтер
- 4) экономист

**47. ДОКУМЕНТ, ПО КОТОРОМУ ВЫПИСЫВАЮТСЯ ПРОДУКТЫ НА ПИЩЕБЛОК СО СКЛАДА - ЭТО:**

- 1) требование на выдачу продуктов на пищеблок
- 2) меню-раскладка
- 3) ведомость на выдачу продуктов в отделения
- 4) раздаточная ведомость

**48. КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ:**

- 1) врач-диетолог и диетическая сестра
- 2) шеф-повар
- 3) главный врач
- 4) заведующий складом

**49. К ПРОДУКТАМ, СПОСОБСТВУЮЩИМ РАЗВИТИЮ СТАФИЛОКОККОВЫХ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) изделия из крема
- 2) салаты
- 3) масло сливочное
- 4) творог из непастеризованного молока

**50. К ПРОДУКТАМ, СПОСОБСТВУЮЩИМ ОТРАВЛЕНИЮ БОТУЛОТОКСИНОМ, НЕ ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) консервы из грибов домашнего приготовления
- 2) соленая, копченая рыба и мясо домашнего приготовления
- 3) рыбные консервы
- 4) отварная рыба

**51. СОГЛАСНО ПРИКАЗУ №330 МЗ РФ ОТ 05.08.2003Г ПРОТРЕБНОСТЬ В БЕЛКЕ СОСТАВЛЯЕТ:**

- 1) 0.5 г/кг массы тела
- 2) 85-90г/сутки
- 3) 5 г/кг массы тела
- 4) 130-140 г/сутки

**52. К ПРОДУКТАМ, ЯВЛЯЮЩИМСЯ ВАЖНЕЙШИМИ ПИЩЕВЫМИ ИСТОЧНИКАМИ БЕЛКА, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) картофель
- 2) кабачки

- 3) мясо
- 4) фрукты

**53. В РАЦИОНЕ ЗДОРОВОГО ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СООТНОШЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ И ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ СООТВЕТСТВЕННО:**

- 1) 10% и 90%
- 2) 80 г и 10 г
- 3) 1/3 и 2/3
- 4) 1/2 и 1/2

**54. В СОСТАВ БЕЛКОВ ВХОДЯТ:**

- 1) аминокислот
- 2) глицерина
- 3) валин
- 4) триптофана

**55. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ БЕЛКОВ:**

- 1) участия в построении клеток, органов и тканей
- 2) регуляции перистальтики кишечника
- 3) участия в транспорте в крови витаминов, гормонов, минеральных солей, лекарств
- 4) поддержания постоянного уровня сахара в крови

**56. НЕЗАМЕНИМЫЕ АМИНОКИСЛОТЫ:**

- 1) не могут синтезироваться в организме из других аминокислот
- 2) не превращаются в организме в углеводы и жиры
- 3) могут превращаться в организме в витамины С, РР, В<sub>6</sub>
- 4) содержатся только в растительных продуктах

**57. ВАЖНЕЙШИМИ ИСТОЧНИКАМИ ПОЛНОЦЕННОГО БЕЛКА В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЮТСЯ:**

- 1) говядина
- 2) яблоко
- 3) сыр
- 4) петрушка

**58. СНИЖЕНИЕ ПОТРЕБНОСТИ БЕЛКА В РАЦИОНЕ НЕОБХОДИМО ТОЛЬКО ПРИ:**

- 1) сахарном диабете и ожирении
- 2) хронической почечной недостаточности
- 3) ожоговой болезни
- 4) хронических гепатитах

**59. МОНОСАХАРИДЫ – ЭТО:**

- 1) сахароза
- 2) сахара

- 3) глюкоза и фруктоза
- 4) гликоген

**60. К ЧИСЛУ МОНОСАХАРИДОВ ПРИНАДЛЕЖАТ:**

- 1) глюкоза
- 2) рибоза
- 3) пексоза
- 4) лактоза

**61. НОРМА РЖАНОГО ХЛЕБА ЛПУПО ДИЕТЕ ОВД:**

- 1) 150 г
- 2) 200 г
- 3) 350-400 г
- 4) 600 г

**62. ПРИ СГОРАНИИ 1 Г УГЛЕВОДОВ ВЫДЕЛЯЕТСЯ:**

- 1) 4 ккал
- 2) 6 ккал
- 3) 9 ккал
- 4) 10 ккал

**63. ПРИ СГОРАНИИ 1 Г ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ ВЫДЕЛЯЕТСЯ:**

- 1) 4 ккал
- 2) 6 ккал
- 3) 8 ккал
- 4) 9 ккал

**64. ПРИ СГОРАНИИ 1 Г БЕЛКОВ ВЫДЕЛЯЕТСЯ:**

- 1) 4 ккал
- 2) 6 ккал
- 3) 7 ккал
- 4) 9 ккал

**65. ЛИПИДЫ ПРЕДСТАВЛЕНЫ В ОРГАНИЗМЕ В ОСНОВНОМ:**

- 1) триглицеридами
- 2) аминокислотами
- 3) моносахаридами
- 4) дисахаридами

**66. ТРИГЛИЦЕРИДЫ СОСТОЯТ ИЗ:**

- 1) глицерина и жирных кислот
- 2) фруктозы и глюкозы
- 3) галактозы и глюкозы

4) аминокислот

**67. К ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) пальмитиновая
- 2) лауриновая
- 3) линолевая и линоленовая
- 4) олеиновая

**68. ВАЖНЕЙШИМИ ПИЩЕВЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ЯВЛЯЮТСЯ:**

- 1) соевого масла
- 2) подсолнечного масла
- 3) сливочного масла и говяжьего жира
- 4) льняного масла

**69. ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ КАЛЬЦИЯ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЮТСЯ:**

- 1) творога
- 2) сыра
- 3) кефира
- 4) хлеба

**70. РЕКОМЕНДУЕМАЯ СУТОЧНАЯ НОРМА ПОТРЕБЛЕНИЯ КАЛЬЦИЯ ВЗРОСЛЫМИ ЛЮДЬМИ СОСТАВЛЯЕТ:**

- 1) 0,2-0,5г в сутки
- 2) 200г в сутки
- 3) 0,8-1г в сутки
- 4) 2,0-4,0 г в сутки

**71. КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ УВЕЛИЧИВАЮЩИЕ ВСАСЫВАЕМОСТЬ КАЛЬЦИЯ:**

- 1) пищевая клетчатка
- 2) щевелевая кислота
- 3) лактоза
- 4) пищевые отруби

**72. КЛИНИЧЕСКИМ ПРОЯВЛЕНИЕМ ХРОНИЧЕСКОЙ ГИПЕРФОСФАТЕМИИ ЯВЛЯЕТСЯ:**

- 1) анорексия
- 2) диарея
- 3) эктопические кальцификаты
- 4) очаговая потеря волос

**73. К ПРОДУКТАМ, БОГАТЫМ КАЛИЕМ, ПРИНАДЛЕЖАТ:**

- 1) фруктов (чернослив,изюм)
- 2) мяса (говядина,свинина)
- 3) овощей (картофель,морская капуста)
- 4) молочных продуктов (молока, сметана)

**74. МАКСИМАЛЬНОЕ ВСАСЫВАНИЕ ЖЕЛЕЗА В КИШЕЧНИКЕ ИЗ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОИСХОДИТ:**

- 1) из мяса и печени
- 2) из фруктов
- 3) из яблок
- 4) из сыра

**75. РЕКОМЕНДОВАННАЯ НОРМА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЦИНКА ДЛЯ МУЖЧИН: СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 10 мг/с
- 2) 15 м г/с
- 3) 20 мг/с
- 4) 40 мг/с

**76. ЗАБОЛЕВАНИЕ СВЯЗАННОЕ С НАКОПЛЕНИЕМ МЕДИ В ПЕЧЕНИ И ДРУГИХ ТКАНЯХ-ЭТО:**

- 1) болезнь Альцгеймера
- 2) болезнь Симмонса-Глинского
- 3) болезнь Вильсона-Коновалова
- 4) синдром Мориака

**77. К ПРИНЦИПАМ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности в рационе
- 2) соответствие энергетической ценности рациона суточным энергозатратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организм
- 3) разнообразие пищевых продуктов и блюд в рационе
- 4) соблюдение режима питания

**78. СУТОЧНЫЕ ЭНЕРГОЗАТРАТЫ ВКЛЮЧАЮТ ВИДЫ РАСХОДА ЭНЕРГИИ:**

- 1) на основной обмен
- 2) на специфически динамическое действие пищи
- 3) на все виды физической и умственной деятельности
- 4) на время сна

**79. РАСХОД ЭНЕРГИИ НА ОСНОВНОЙ ОБМЕН СОСТАВЛЯЕТ:**

- 1) 700-1000 ккал
- 2) 800-1200 ккал
- 3) 800-1600 ккал
- 4) 900-2000 ккал

**80. КОЛИЧЕСТВО ГРУПП ПО НОРМАМ ПИТАНИЯ ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЭНЕРГОЗАТРАТ СОСТАВЛЯЕТ:**

- 1) 2
- 2) 3
- 3) 4

4) 5 (кроме норм питания для женщин)

**81. ПО НОРМАМ ПИТАНИЯ ЛИЦ ПЕНСИОННОГО ВОЗРАСТА ВЫДЕЛЯЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОЗРАСТНЫЕ ГРУППЫ:**

- 1) от 50 до 60 лет
- 2) от 60 до 74 лет и старше
- 3) 65-74
- 4) 90 и старше

**82. КОЛИЧЕСТВО ЖИВОТНОГО БЕЛКА В % ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ:**

- 1) 40%
- 2) 45%
- 3) 50%
- 4) 55%

**83. РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА ПОТРЕБЛЯЕМЫХ ЖИРОВ СОСТАВЛЯЮТ:**

- 1) 10%
- 2) 15%
- 3) 20%
- 4) 30%
- 5) 35%

**84. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА С ЯВЛЯЕТСЯ:**

- 1) шиповника
- 2) черной смородины
- 3) облепихи
- 4) перца красного сладкого

**85. К ФАКТОРАМ, РАЗРУШАЮЩИМ ВИТАМИН С В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ПРИ ХРАНЕНИИ И КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) варка с открытой крышкой
- 2) закладка овощей в холодную воду и медленное нагревание
- 3) присутствие катализаторов (солей тяжелых металлов - железа, меди и др.)
- 4) наличие аскорбиназы в самом продукте

**86. К ФАКТОРАМ, СПОСОБСТВУЮЩИМ СОХРАНЕНИЮ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) бланширование (разрушение ферментов путем кратковременного термического воздействия)
- 2) ограничение доступа кислорода и кислая среда
- 3) предварительное замачивание овощей
- 4) медленное прогревание

**87. ПРИ АВИТАМИНОЗЕ ВИТАМИНА С РАЗВИВАЕТСЯ БОЛЕЗНЬ:**

- 1) рахит

- 2) куриная слепота
- 3) пеллагра
- 4) цинга

**88. МИКРОСИМПТОМ «ХЕЙЛОЗ ГУБ» ВЫЗЫВАЕТСЯ НЕДОСТАТКОМ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ВИТАМИНОВ:**

- 1) рибофлавина - витамина В<sub>2</sub>
- 2) тиамина - витамина В<sub>1</sub>
- 3) пиридоксина - витамина В<sub>6</sub>
- 4) аскорбиновой кислоты - витамина С и ретинола - витамина А

**89. МИКРОСИМПТОМ «ГЕОГРАФИЧЕСКИЙ ЯЗЫК» ВЫЗЫВАЕТСЯ НЕДОСТАТКОМ ВИТАМИНОВ:**

- 1) витамина А
- 2) витамина D
- 3) витамина Е
- 4) витаминов группы В

**90. К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ - ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА В<sub>1</sub> ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) рис полированный
- 2) шиповник
- 3) крупы
- 4) черная смородина

**91. ВИТАМИН Р, ЭТО:**

- 1) биофлавоноиды и полифенолы
- 2) пантотеновая кислота
- 3) фолиевая кислота
- 4) тиамин, рибофлавин

**92. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА D ЯВЛЯЕТСЯ:**

- 1) печени рыб
- 2) яиц
- 3) сливочного масла
- 4) говядины

**93. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА А - РЕТИНОЛА ЯВЛЯЕТСЯ ВСЕ ПЕРЕЧИСЛЕННОЕ, ИСКЛЮЧАЯ:**

- 1) печень кур
- 2) масло сливочное
- 3) печень говяжья
- 4) томаты грунтовые, тыква

**94. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА Е – ТОКОФЕРОЛОВ ЯВЛЯЕТСЯ:**

- 1) масло подсолнечное

- 2) яйца (желток)
- 3) зародыши хлебных злаков
- 4) фрукты и овощи

**95. К ПРИЗНАКАМ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ СВЕЖЕВЫЛОВЛЕННОЙ РЫБЫ ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) рыба покрыта прозрачной слизью
- 2) глаза прозрачные навывкате
- 3) чешуйки плотно прилегают к телу, жабры ярко-красного цвета
- 4) анальное отверстие не припухлое

**96. ПРИ ОКСАЛАТНЫХ КАМНЯХ СЛЕДУЕТ ИСКЛЮЧАТЬ ИЗ ПИТАНИЯ:**

- 1) шоколад
- 2) молоко
- 3) творог
- 4) сыр

**97. К ГЕЛЬМИНТОЗАМ, СВЯЗАННЫМ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ НЕДОСТАТОЧНО ПРОВАРЕННОЙ, ПРОЖАРЕННОЙ РЫБЫ, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) описторхоз
- 2) дифиллобатриоз
- 3) эозинофильный или геморрагический энтерит
- 4) трихинеллез и эхинококкоз

**98. ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ НАРУШЕНЫ:**

- 1) углеводный обмен
- 2) белковый обмен
- 3) жировой обмен
- 4) все виды обмена

**99. В ПОДЖЕЛУДОЧНОМ СОКЕ ПРИСУТСТВУЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИЕ ФЕРМЕНТЫ:**

- 1) амилаза
- 2) трипсин и химотрипсин
- 3) лейцинаминопептидаза
- 4) липаза

**100. ПУТИ ПРЕВРАЩЕНИЯ АМИНОКИСЛОТ В ТКАНЯХ:**

- 1) синтез белка
- 2) окислительный распад
- 3) синтез витаминов А, Е и С
- 4) глюконеогенез

**101. ОСНОВНЫМИ ПРОДУКТАМИ РАСЩЕПЛЕНИЯ БЕЛКА В ОРГАНИЗМЕ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) глицерин



- 2) жирные кислоты
- 3) мочевины
- 4) холин

**102. УСИЛЕННОЕ РАСЩЕПЛЕНИЕ БЕЛКОВ В ОРГАНИЗМЕ ПРОИСХОДИТ ПРИ:**

- 1) злокачественных новообразований
- 2) ожирения
- 3) ожоговой болезни
- 4) инфекционных заболеваний

**103. РАСЩЕПЛЕНИЕ КРАХМАЛА ПРОИСХОДИТ:**

- 1) в желудке
- 2) в тонкой и двенадцатиперстной кишке
- 3) в толстой кишке
- 4) в печени

**104. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЭНЕРГИИ ЧЕЛОВЕКА В НАИБОЛЬШЕЙ МЕРЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ:**

- 1) возрастом
- 2) расой
- 3) характером трудовой деятельности
- 4) климатом

**105. С БОЛЬШИМИ ЭНЕРГОТРАТАМИ СОПРЯЖЕНЫ:**

- 1) стирки
- 2) бега
- 3) глажения белья
- 4) чтения

**106. ОСНОВНОЙ ОБМЕН ПОВЫШЕН:**

- 1) при гипертиреозе
- 2) у стариков
- 3) при гипотиреозе
- 4) у лиц с избыточной массой тела

**107. В РЕГУЛЯЦИИ УРОВНЯ САХАРА В КРОВИ НЕ УЧАСТВУЮТ:**

- 1) адреналин
- 2) инсулин
- 3) паратиреоидный гормон
- 4) глюкагон

**108. К НАСЛЕДСТВЕННЫМ НАРУШЕНИЯМ УГЛЕВОДНОГО ОБМЕНА ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) фенилкетонурия

- 2) гликогенозы и галактоземия
- 3) болезнь кленового сиропа
- 4) склеродермия

**109. ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ ЛИПИДОВ В КИШЕЧНИКЕ ИДЕТ ПРИ УЧАСТИИ:**

- 1) желчных кислот и липазы
- 2) витамина С
- 3) амилазы
- 4) соляной кислоты

**110. ПЕРЕВАРИВАНИЕ ЛИПИДОВ ПРОИСХОДИТ, ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ:**

- 1) в ротовой полости
- 2) в желудке
- 3) в тонкой кишке и двенадцатиперстной кишке
- 4) в толстой кишке

**111. К ЧИСЛУ ВОДОРАСТВОРИМЫХ ВИТАМИНОВ НЕ ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) ретинол
- 2) тиамин
- 3) ниацин
- 4) фолиевая кислота

**112. К ЧИСЛУ ЖИРОРАСТВОРИМЫХ ВИТАМИНОВ ПРИНАДЛЕЖАТ:**

- 1) токоферолов
- 2) витамина D<sub>2</sub>
- 3) кобаламина
- 4) тиамин

**113. ОСНОВНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ВИТАМИНА D – ЭТО:**

- 1) эргокальциферол и холекальциферол
- 2) филлохинон и фарнохинон
- 3) α-токоферол
- 4) ретинол и дегидроретинол

**114. К ЧИСЛУ ВИТАМИНОВ ГРУППЫ E ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) α-токоферол
- 2) холекальциферол
- 3) холестерол
- 4) криптаксантин

**115. ВАЖНЕЙШИМИ ПИЩЕВЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ВИТАМИНА E СЛУЖАТ:**

- 1) морковь
- 2) яблоки

- 3) подсолнечное и кукурузное масло
- 4) сливочное масло

**116. ДЕФИЦИТ ВИТАМИНА К ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ СЛЕДУЮЩИМИ СИМПТОМАМИ:**

- 1) полиневритом
- 2) гемморагическим синдромом
- 3) параличами
- 4) дезартрией

**117. ВИТАМИН В<sub>1</sub> – ЭТО:**

- 1) биотин
- 2) тиамин
- 3) пиридоксин
- 4) рибофлавин

**118. ОСНОВНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ТИАМИНА ЯВЛЯЮТСЯ:**

- 1) шиповника
- 2) ржаного хлеба
- 3) мяса
- 4) круп

**119. ВИТАМИН В<sub>2</sub> – ЭТО:**

- 1) пиридоксин
- 2) рибофлавин
- 3) ниацин
- 4) биотин

**120. ВИТАМИН РР – ЭТО:**

- 1) ниацин
- 2) тиамин
- 3) рибофлавин
- 4) рутин

**121. ВИТАМИН В<sub>12</sub> – ЭТО:**

- 1) кобаламин
- 2) ниацин
- 3) тиамин
- 4) пиридоксамин

**122. К ЧИСЛУ ВИТАМИНОПОДОБНЫХ СОЕДИНЕНИЙ ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) холестерин
- 2) витамин U
- 3) тиамин

4) лецитин

**123. СИМПТОМАМИ ПЕЛЛАГРЫ ЯВЛЯЮТСЯ:**

- 1) дерматита
- 2) парезов
- 3) диареи
- 4) деменции

**124. ХОЛИН – ЭТО:**

- 1) жирорастворимый витамин
- 2) водорастворимый витамин
- 3) моносахарид
- 4) витаминоподобное соединение

**125. ДЕФИЦИТ ВИТАМИНА Е МОЖЕТ ВОЗНИКАТЬ У ЧЕЛОВЕКА В СЛУЧАЕ:**

- 1) увеличения в рационе количества ПНЖК
- 2) увеличения в рационе количества насыщенных жиров
- 3) снижения уровня белка в рационе
- 4) низкого потребления плодов и овощей

**126. ТИАМИНОМ НАИБОЛЕЕ БОГАТЫ:**

- 1) свинина
- 2) крупы
- 3) молоко
- 4) бобовые

**127. ДЕФИЦИТ ВИТАМИНА К МОЖЕТ ВОЗНИКАТЬ ПРИ:**

- 1) длительной антибиотикотерапии
- 2) терапии антикоагулянтами
- 3) избытка жира в рационе
- 4) нарушений желчевыделения

**128. ДЕФИЦИТ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ ВОЗНИКАТЬ:**

- 1) при низком уровне потребления молока и молочных продуктов
- 2) при высокоуглеводистой диете
- 3) при недостаточном потреблении натрия
- 4) при низкожировой диете

**129. ПАССЕРОВАНИЕ – ЭТО:**

- 1) предварительное варка
- 2) кратковременное обжаривание продукта до полуготовности в небольшом количестве жира с добавлением пряностей и приправ
- 3) варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде
- 4) жарка в СВЧ

**130. БЛАНШИРОВАНИЕ – ЭТО:**

- 1) кратковременная варка (1-5 мин) или ошпаривание паром с последующим опаласкиванием холодной водой
- 2) варка продуктов кипящей водой в течение 40 мин
- 3) нагревание продукта перед его тепловой обработкой
- 4) приготовление на гриль

**131. АРОМАТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (СЫРА, ХЛЕБА, ОРЕХОВ И Т.Д.) ЗАВИСИТ:**

- 1) от аминокислот
- 2) от углеводов
- 3) от взаимодействия белков с углеводами с образованием меланоидов
- 4) от жиров

**132. МЯСО ЯВЛЯЕТСЯ БОГАТЫМ ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНОВ ГРУППЫ:**

- 1) В
- 2) С
- 3) РР
- 4) А

**133. ПО СОДЕРЖАНИЮ НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ БЛИЗКИ К ОПТИМАЛЬНОМУ СООТНОШЕНИЮ БЕЛКИ:**

- 1) мяса
- 2) сои
- 3) бобовых
- 4) круп

**134. РАЗДЕЛКА ТУШ – ЭТО:**

- 1) деление на отруба
- 2) обвалка
- 3) жиловка и зачистка
- 4) тушение

**135. РАЗМОРАЖИВАНИЕ МЯСА ПРОИЗВОДЯТ:**

- 1) в воздушной среде на решетках ,на столах, в специальных камерах (дефростерах)
- 2) в воде при температуре 15°C
- 3) в воздушной среде на столах при температуре 40°C
- 4) в воде при температуре 45°C

**136. МЯСО НЕ РАЗМОРАЖИВАЕТСЯ:**

- 1) в подвешенном состоянии на воздухе
- 2) на столах
- 3) в ванне с водой
- 4) в дефростерах

**137. ПЕРЕД ОБВАЛКОЙ МЯСНУЮ ТУШУ НЕ СЛЕДУЕТ:**

- 1) тщательно освободить от соединительных тканевых прослоек
- 2) тщательно зачищать
- 3) промывать проточной водой
- 4) порционировать

**138. РУБЛЕНЫМ НАТУРАЛЬНЫМ ПОЛУФАБРИКАТОМ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ:**

- 1) бифштексы
- 2) котлеты натуральные
- 3) шницели натуральные
- 4) вырезка

**139. ОБЩАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ:**

- 1) 20 ч
- 2) 14 ч
- 3) 10 ч
- 4) 6 ч

**140. К СУБПРОДУКТАМ НЕ ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) почки
- 2) печень
- 3) язык
- 4) покровка

**141. КОЛЛАГЕНА МАЛО:**

- 1) в сухожилиях
- 2) в костях
- 3) в коже
- 4) в печени

**142. МЯСНОЙ ФАРШ ЗАГОТАВЛИВАЕТСЯ:**

- 1) сразу на весь день
- 2) по мере надобности, небольшими порциями
- 3) это не имеет значения
- 4) на неделю

**143. ПРИ ОТТАИВАНИИ РЫБЫ НА ВОЗДУХЕ ПОТЕРИ МАССЫ СОСТАВЛЯЮТ:**

- 1) 10%
- 2) 7%
- 3) 2%
- 4) 5%

**144. НЕЖНОСТЬ МЯСА ЗАВИСИТ ОТ СОДЕРЖАНИЯ В НЕМ:**

- 1) воды
- 2) белка
- 3) липидов
- 4) коллагена

**145. ДЛЯ ЩАДЯЩИХ ДИЕТ РЫБНУЮ КОТЛЕТНУЮ МАССУ НЕ СЛЕДУЕТ ГОТОВИТЬ:**

- 1) из филе без кожи
- 2) из филе с кожей
- 3) из филе с тщательным удалением реберных костей и кожи
- 4) из жирной рыбы

**146. ИЗ ОВОЩЕЙ НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНА С СОДЕРЖИТСЯ:**

- 1) в огурцах
- 2) в капусте
- 3) в перце
- 4) в корнеплодах

**147. ОВОЩИ И ФРУКТЫ СОДЕРЖАТ МАЛО:**

- 1) белков
- 2) углеводов
- 3) витаминов
- 4) микроэлементов

**148. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО КЛЕТЧАТКИ СОДЕРЖИТСЯ:**

- 1) в сливочном масле
- 2) в растительном масле
- 3) во фруктах
- 4) в говяжьем жире

**149. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ:**

- 1) может способствовать снижению количества клетчатки в готовой продукции
- 2) не может способствовать снижению количества клетчатки в готовой продукции
- 3) может полностью ликвидировать клетчатку в готовой продукции
- 4) может способствовать увеличению количества клетчатки в готовой продукции

**150. БЕЗ СОЛИ ВАРЯТ:**

- 1) картофель
- 2) капусту
- 3) свеклу
- 4) морковь

**151. ЖАРИТЬ СЫРЫМИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ:**

- 1) картофель

- 2) кабачки
- 3) свеклу
- 4) капусту

**152. ОВОЩИ СЛЕДУЕТ ВАРИТЬ:**

- 1) при закрытой крышке
- 2) при открытой крышке
- 3) под давлением
- 4) при бурном кипении

**153. УРОВЕНЬ ВОДЫ ПРИ ВАРКЕ ОВОЩЕЙ ДОЛЖЕН БЫТЬ:**

- 1) ниже овощей
- 2) покрывать овощи
- 3) на 1.0-1.5 см выше уровня овощей
- 4) это не имеет значения

**154. ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ ОВОЩИ СЛЕДУЕТ ВАРИТЬ:**

- 1) при бурном кипении
- 2) при слабом кипении
- 3) при отсутствии кипения
- 4) при открытой крышке

**155. ОВОЩИ СЛЕДУЕТ ПРОТИРАТЬ ПОСЛЕ ОТВАРИВАНИЯ:**

- 1) горячими
- 2) холодными
- 3) это не имеет значения
- 4) остуженными

**156. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЯТ:**

- 1) в холодной воде
- 2) в холодной подсоленной воде
- 3) в горячей воде
- 4) в горячей подсоленной воде

**157. НАИБОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНО ПРОЦЕСС НАСЫЩЕНИЯ ВЛАГОЙ ПРИ ЗАМАЧИВАНИИ ПРОТЕКАЕТ:**

- 1) у пшена
- 2) у гречневой крупы
- 3) у риса
- 4) у перловой крупы

**158. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЯЗКОЙ КАШИ НА 1 КГ КРУПЫ БЕРУТ ЖИДКОСТИ В ОБЪЕМЕ:**

- 1) 1,2-2,5л
- 2) 3,2-3,7л



3) 4,2-5,7л

4) 5,7-6,8л

**159. ОЧИСТКУ КОРНЕ- И КЛУБНЕПЛОДОВ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ:**

1) ручным способом

2) машинным способом

3) машинным способом с последующей ручной доочисткой

4) только машинным способом

**160. В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ БУЛЬОНЫ РЕДКО ГОТОВЯТ:**

1) из мяса

2) из костей

3) из птицы

4) из грибов

**161. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВКУСНОГО БУЛЬОНА МЯСО ЗАКЛАДЫВАЮТ:**

1) в кипящую воду

2) в холодную воду

3) в подогретую воду

4) это не имеет значения

**162. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВКУСНОГО МЯСА ЕГО ЗАКЛАДЫВАЮТ:**

1) в холодную воду

2) в горячую воду

3) в теплую воду

4) это не имеет значения

**163. ВАРИТЬ ОВОЩНОЙ ОТВАР ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ СЛЕДУЕТ:**

1) 30-40 мин

2) 50-55 мин

3) 50-60 мин

4) 90 мин

**164. ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩНОГО ОТВАРА ЕГО СЛЕДУЕТ ВЫДЕРЖАТЬ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ:**

1) 5 мин

2) 10-15 мин

3) 30 мин

4) 60 мин

**165. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛИЗИСТОГО ОТВАРА КРУПУ ЗАСЫПАЮТ:**

1) в холодную воду

2) в горячую воду

3) в кипящую воду

4) это не имеет значения

**166. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛИЗИСТОГО ОТВАРА СВАРЕННУЮ КРУПУ:**

- 1) процеживают через сито
- 2) протирают зерна
- 3) процеживают через сито, не протирая зерна
- 4) не процеживают

**167. ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ПРОЗРАЧНОГО РЫБНОГО СУПА В БУЛЬОН НЕОБХОДИМО ВВЕСТИ:**

- 1) яичный белок
- 2) оттяжку из мелко нарубленных костей птицы
- 3) крупу
- 4) овощи

**168. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТВАРА ШИПОВНИКА ЯГОДЫ ЗАСЫПАЮТ:**

- 1) в холодную воду
- 2) в кипящую воду
- 3) в воду комнатной температуры
- 4) в воду 50°C

**169. ОТВАР ШИПОВНИКА НЕ ГОТОВЯТ:**

- 1) в фарфоровой посуде
- 2) в эмалированной посуде
- 3) в никелированной посуде
- 4) в алюминиевой посуде

**170. ПРИ ОБОСТРЕНИИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ ЖЕЛУДКА И ДВЕНАДЦАТИПЕРСТНОЙ КИШКИ БОЛЬНОЙ ДОЛЖЕН ПОЛУЧАТЬ ПИТАНИЕ:**

- 1) 2 раза в день
- 2) 3 раза в день
- 3) 4 раза в день
- 4) 5-6 раз в день

**171. ПРИНЦИП ЛЕЧЕНИЯ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ ОСНОВАН НА:**

- 1) механического щажения рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- 2) химической стимуляции рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- 3) термического щажения рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- 4) соблюдения ритмов приема пищи

**172. ПРИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ УПОТРЕБЛЕНИЕ:**

- 1) мяса кролика
- 2) мяса щуки
- 3) крутых яиц

4) молока

**173. ПРИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ ДВЕНАДЦАТИПЕРСТНОЙ КИШКИ В СТАДИИ ОБОСТРЕНИЯ И СОПУТСТВУЮЩЕМ ОБОСТРЕНИИ ХРОНИЧЕСКОГО ХОЛЕЦИСТИТА НАЗНАЧАЮТ ДИЕТУ:**

1) щд

2) вбд

3) овд

4) нбд

**174. ПРИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ ДВЕНАДЦАТИПЕРСТНОЙ КИШКИ ПИЩУ СЛЕДУЕТ ГОТОВИТЬ:**

1) на пару

2) жарить

3) тушить

4) запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания

**175. ПРИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:**

1) мясной бульон

2) овощной отвар

3) крупяной отвар

4) слизистый отвар

**176. В ПРОТИВОЯЗВЕННУЮ ДИЕТУ МОЖНО ВКЛЮЧИТЬ:**

1) горох

2) капусту

3) неострый сыр

4) мясной бульон

**177. СЛИЗИСТЫЙ СУП РЕКОМЕНДУЕТСЯ НА ДИЕТУ:**

1) овд

2) вбд

3) щд

4) нкд

**178. БОЛЬНОМУ ХРОНИЧЕСКИМ ГАСТРИТОМ В СТАДИИ СТОЙКОЙ РЕМИССИИ СЛЕДУЕТ НАЗНАЧАТЬ ДИЕТУ:**

1) овд

2) нкд

3) нбд

4) вбд

**179. ПРИ ХРОНИЧЕСКОМ ГАСТРИТЕ В НЕ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В НАТУРАЛЬНОМ ВИДЕ:**

1) масло

2) молоко

3) кефир

4) творог

**180. ПИЩЕВЫМИ СТИМУЛЯТОРАМИ ЖЕЛУДОЧНОЙ СЕКРЕЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ:**

- 1) яичный белок
- 2) молоко
- 3) жареные блюда
- 4) творог

**181. ПРИ ОСТРОМ ПАНКРЕАТИТЕ В САДИИ ЗАТУХАНИЯ ОБОСТРЕНИЯ, РЕКОМЕНДОВАНА ДИЕТА:**

- 1) овд
- 2) щд
- 3) вбд
- 4) нкд

**182. ПОСЛЕ РЕЗЕКЦИИ ЖЕЛУДКА ПО ПРОШЕСТВИИ 3-6 МЕС ПИТАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ:**

- 1) механически щадящим
- 2) механически нещадящим
- 3) химически стимулирующим
- 4) термически щадящим

**183. БОЛЬНОЙ, ПЕРЕНЕСШИЙ ОПЕРАЦИЮ НА ЖЕЛУДКЕ, ДОЛЖЕН СОБЛЮДАТЬ ДИЕТУ:**

- 1) 1 месяц
- 2) полгода
- 3) год
- 4) всю жизнь

**184. БОЛЬНОМУ, ПЕРЕНЕСШЕМУ ОПЕРАЦИЮ НА ЖЕЛУДКЕ, НИКОГДА НЕЛЬЗЯ УПОТРЕБЛЯТЬ:**

- 1) копченности
- 2) соленые огурцы
- 3) алкоголь
- 4) молочные продукты

**185. В ДИЕТОТЕРАПИИ БОЛЬНЫХ ПОСЛЕ ОПЕРАЦИИ НА ЖЕЛУДКЕ НЕЛЬЗЯ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ В ПЕРВЫЕ 3 МЕСЯЦА:**

- 1) механическое щажение
- 2) химическую стимуляцию
- 3) химическое щажение
- 4) термическое щажение

**186. ПРИ ОБОСТРЕНИИ РЕФЛЮКС-ЭЗОФАГИТА БОЛЬНОМУ НЕОБХОДИМО ДАВАТЬ:**

- 1) пищу в протертом виде
- 2) пищу не в протертом виде
- 3) этот фактор не имеет значения
- 4) пищу богатую клетчаткой

**187. ДЕМПИНГ-СИНДРОМ НЕ ВСТРЕЧАЕТСЯ:**

- 1) при хроническом гастрите
- 2) при хроническом энтерите
- 3) при хроническом холецистите
- 4) как осложнение после операции на желудке

**188. ЧАЩЕ ВСЕГО ЯВЛЕНИЯ ДЕМПИНГ-СИНДРОМА ВОЗНИКАЮТ ПРИ ПРИЕМЕ:**

- 1) мяса
- 2) яиц
- 3) творога
- 4) сладостей

**189. КРОМЕ НАБОРА БЛЮД И ПРОДУКТОВ, МОГУТ СПОСОБСТВОВАТЬ РАЗВИТИЮ ДЕМПИНГОВОЙ РЕАКЦИИ:**

- 1) температура пищи
- 2) настроение больного
- 3) время приема пищи
- 4) времени суток

**190. ПРИ РЕФЛЮКС-ЭЗОФАГИТЕ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЕЕ ДАВАТЬ:**

- 1) грубую пищу
- 2) протертую пищу
- 3) пищу можно не протирать
- 4) жаренную пищу

**191. БОЛЬНОЙ С ЦЕЛИАКИЕЙ ДОЛЖЕН ИСКЛЮЧИТЬ ИЗ РАЦИОНА:**

- 1) рис
- 2) кукурузу
- 3) овес
- 4) бобовые

**192. ПРИ ХРОНИЧЕСКОМ ГЛОМЕРУЛОНЕФРИТЕ У БОЛЬНОГО С РЕЗКО И УМЕРЕННО ВЫРАЖЕННЫМ НАРУШЕНИЕМ АЗОТОВЫДЕЛИТЕЛЬНОЙ ФУНКЦИИ ПОЧЕК НЕОБХОДИМА ДИЕТА:**

- 1) овд
- 2) вбд
- 3) щд
- 4) нбд

**193. БОЛЬНОМУ ХРОНИЧЕСКИМ ЭНТЕРИТОМ ИЛИ ХРОНИЧЕСКИМ КОЛИТОМ РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ:**

- 1) бараний жир
- 2) свиной жир
- 3) сливочное масло

4) маргарин

**194. ОВОЩИ ПОЛНОСТЬЮ СОХРАНЯЮТ СВОЮ ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ:**

1) на пару

2) в котлах

3) в СВЧ-шкафах

4) в сковороде

**195. БОЛЬНОЙ ПО ДИЕТЕ ОВД ДОЛЖЕН ПОЛУЧАТЬ В ДЕНЬ УГЛЕВОДОВ:**

1) 350-400 г

2) 200-300 г

3) 300-330 г

4) 150-250 г

**196. РАЗЛИЧНЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ ПО-РАЗНОМУ ВОЗДЕЙСТВУЮТ НА ПЕРИСТАЛЬТИКУ КИШЕЧНИКА.**

**ПРИ ДИАРЕЕ НЕЛЬЗЯ НАЗНАЧАТЬ:**

1) продукты, замедляющие перистальтику кишечника

2) продукты, ускоряющие перистальтику кишечника

3) индифферентные по отношению к перистальтике кишечника

4) продукты содержащие грубые пищевые волокна

**197. К ПРОДУКТАМ, ЗАДЕРЖИВАЮЩИМ ПЕРИСТАЛЬТИКУ КИШЕЧНИКА, ОТНОСЯТСЯ:**

1) свекла

2) черничный отвар

3) яблоки сырые

4) холодные блюда

**198. ПРИ ЗАПОРАХ НЕ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ПРОДУКТЫ:**

1) индифферентные по отношению к перистальтике кишечника

2) усиливающие перистальтику кишечника

3) замедляющие перистальтику кишечника

**199. ПРИ ХРОНИЧЕСКОМ ЭНТЕРИТЕ ИЛИ КОЛИТЕ МОЛОКО:**

1) дается в свободном виде

2) не рекомендуется

3) используется в зависимости от индивидуальной переносимости

4) рекомендуется

**200. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КИШЕЧНИКА РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:**

1) грибные отвары

2) сдобное тесто

3) картофель

4) черный хлеб

**201. ЧЕСНОК НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ТЕРАПИИ БОЛЬНЫХ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ КИШЕЧНИКА ИЗ-ЗА ТОГО, ЧТО В НЕМ СОДЕРЖАТСЯ:**

- 1) углеводы
- 2) эфирные масла
- 3) витамины
- 4) липиды

**202. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КИШЕЧНИКА МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КЕФИР:**

- 1) с высокой кислотностью
- 2) с низкой кислотностью
- 3) кислотность значения не имеет
- 4) с высокой жирностью

**203. В ДИЕТЕ БОЛЬНЫХ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ КИШЕЧНИКА НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ В СВОЕМ СОСТАВЕ В ПОВЫШЕННОМ КОЛИЧЕСТВЕ:**

- 1) холестерин
- 2) белки
- 3) витамины
- 4) липиды

**204. БОЛЬНЫМ С АЛИМЕНТАРНЫМ ОЖИРЕНИЕМ ПРИ ОТСУТСТВИИ ВЫРАЖЕННЫХ ОСЛОЖНЕНИЙ НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА:**

- 1) овд
- 2) вбд
- 3) нкд
- 4) щд

**205. «ГЛАВНОЙ БИОХИМИЧЕСКОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ» ОРГАНИЗМА НАЗЫВАЮТ:**

- 1) почки
- 2) печень
- 3) легкие
- 4) кишечник

**206. ЖИРОВОЙ ГЕПАТОЗ ВОЗНИКАЕТ:**

- 1) при злоупотреблении алкоголем
- 2) при сахарном диабете
- 3) при ожирении
- 4) при несбалансированном питании

**207. ХРОНИЧЕСКИЕ ГЕПАТИТЫ ПО ЭТИОЛОГИЧЕСКОМУ ФАКТОРУ БЫВАЮТ:**

- 1) вирусными
- 2) токсико-аллергическими

- 3) алкогольными
- 4) неспецифическими реактивными

**208. НАИБОЛЕЕ ПОЛНОЦЕННЫМИ БЕЛКАМИ ЯВЛЯЮТСЯ БЕЛКИ:**

- 1) растительного происхождения
- 2) животного происхождения
- 3) белки сои
- 4) белки бобовых

**209. К ПРОДУКТАМ, НЕ СОДЕРЖАЩИМ ЛИПОТРОПНЫХ ФАКТОРОВ, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) соевая мука
- 2) овсяная крупа
- 3) творог
- 4) яблоки

**210. СИНТЕЗ БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ:**

- 1) в кишечнике
- 2) в печени
- 3) в почках
- 4) костях

**211. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПЕЧЕНИ ИЗ РАЦИОНА ИСКЛЮЧАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОДУКТЫ:**

- 1) почки
- 2) творог
- 3) маринады
- 4) печень

**212. КОЛИЧЕСТВО УГЛЕВОДОВ НЕ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ:**

- 1) при ожирении
- 2) при аллергических проявлениях
- 3) при сахарном диабете
- 4) при заболеваниях печени

**213. НА ВАРИАНТ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ ИСКЛЮЧАЕТСЯ:**

- 1) овсяная протертая каша
- 2) жареные блюда
- 3) капуста
- 4) бульоны

**214. НАЗНАЧЕНИЕ МАГНИЕВОЙ ДИЕТЫ НЕ ПОКАЗАНО:**

- 1) при дискинезиях желчного пузыря
- 2) при обострении хронического холецистита
- 3) при гиперхолестеринемии у больных холециститом



4) при повышенной возбудимости нервной системы

**215. БОЛЬНЫЕ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛЧНОГО ПУЗЫРЯ ДОЛЖНЫ ПОЛУЧАТЬ ПИЩУ:**

- 1) 5-6 раз в сутки
- 2) 3-4 раза в сутки
- 3) 1-2 раза в день
- 4) 2-4 раза в день

**216. ПРИ ХРОНИЧЕСКОМ ТОКСИЧЕСКОМ ГЕПАТИТЕ В РАЦИОНЕ СЛЕДУЕТ УВЕЛИЧИТЬ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ:**

- 1) белки
- 2) жиры
- 3) неперевариваемые сложные углеводы
- 4) простые углеводы

**217. ПРИ ЦИРРОЗЕ ПЕЧЕНИ В СТАДИИ ДЕКОМПЕНСАЦИИ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ:**

- 1) увеличивается
- 2) уменьшается
- 3) не изменяется
- 4) определяется суточным диурезом

**218. ДЛЯ БОЛЬНЫХ С ОСТРЫМ ХОЛЕЦИСТИТОМ РАЗРЕШЕНЫ:**

- 1) слизистые и протертые супы
- 2) протертые жидкие каши
- 3) маринады
- 4) сладкие соки

**219. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПЕЧЕНИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН:**

- 1) мед
- 2) варенье
- 3) сахар
- 4) кислые соки

**220. ВЫРАЖЕННЫМ ЖЕЛЧЕГОННЫМ ДЕЙСТВИЕМ ОБЛАДАЕТ:**

- 1) мясо
- 2) сахар
- 3) сливочное масло
- 4) растительное масло

**221. ПРИ ОСТРОМ ХОЛЕЦИСТИТЕ В ПЕРВЫЕ 2 ДНЯ НАЗНАЧАЮТ:**

- 1) кислые фрукты
- 2) отварные яйца
- 3) мясные бульоны
- 4) некрепкий чай, минеральные воды

**222. ПРИ ГИПОМОТОРНОЙ ДИСКИНЕЗИИ ЖЕЛЧНОГО ПУЗЫРЯ НЕ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ПРОДУКТЫ:**

- 1) растительного масла
- 2) сливочного масла
- 3) крепких бульонов
- 4) молочные

**223. ПРИ ВЫХОДЕ ИЗ ПЕЧЕНОЧНОЙ КОМЫ НАЗНАЧАЮТ СЛЕДУЮЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БЕЛКА:**

- 1) 20 г
- 2) 50 г
- 3) 70 г
- 4) 100 г

**224. ПРИ РАЗВИТИИ ПРЕКОМАТОЗНОГО СОСТОЯНИЯ ПРИ ЦИРРОЗЕ ПЕЧЕНИ НЕ СЛЕДУЕТ ИСКЛЮЧАТЬ:**

- 1) белки
- 2) жиры
- 3) углеводы
- 4) липиды

**225. К ВЕЩЕСТВАМ, УГНЕТАЮЩИМ ВНЕШНЮЮ СЕКРЕЦИЮ ПОДЖЕЛУДОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) экстрактивные вещества
- 2) жиры
- 3) молоко
- 4) специи

**226. ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЛЕЧЕНИЯ БОЛЬНОГО ОСТРЫМ ПАНКРЕАТИТОМ – ЭТО:**

- 1) тепло
- 2) обильная еда
- 3) движение
- 4) голод

**227. ПРИ ОСТРОМ ПАНКРЕАТИТЕ ПОСЛЕ ОТМЕНЫ РЕЖИМА ГОЛОДА МОЖНО РАЗРЕШИТЬ БОЛЬНОМУ:**

- 1) костный бульон
- 2) отвар шиповника
- 3) мясо отварное
- 4) колбасу

**228. БОЛЬНОМУ ХРОНИЧЕСКИМ ПАНКРЕАТИТОМ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ СЛЕДУЮЩИЕ ЖИРЫ:**

- 1) сливочное масло
- 2) растительное масло
- 3) свиной жир
- 4) сливки

**229. БОЛЬНОМУ ХРОНИЧЕСКИМ ПАНКРЕАТИТОМ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:**

- 1) в свободном виде
- 2) в блюде
- 3) в любом виде
- 4) порционно

**230. СОДЕРЖИТСЯ МАЛО ЛИПОТРОПНОГО ФАКТОРА:**

- 1) в твороге
- 2) в нежирной рыбе
- 3) в овсяной крупе
- 4) в яблоках

**231. НЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ БОЛЬНЫХ ХРОНИЧЕСКИМ ПАНКРЕАТИТОМ:**

- 1) маринады
- 2) рыбные консервы
- 3) копчености
- 4) нежирное мясо

**232. РАЗРЕШАЕТСЯ ДАВАТЬ БОЛЬНОМУ ХРОНИЧЕСКИМ ПАНКРЕАТИТОМ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ВИДЕ:**

- 1) хлеба белого свежего
- 2) сухарей из белого хлеба
- 3) черного хлеба
- 4) батона

**233. ОВОЩИ, РАЗРЕШЕННЫЕ БОЛЬНЫМ ХРОНИЧЕСКИМ ПАНКРЕАТИТОМ В СТАДИИ РЕМИССИИ, - ЭТО:**

- 1) белокочанная капуста
- 2) лук
- 3) редис
- 4) морковь

**234. ФРУКТЫ, РАЗРЕШАЕМЫЕ БОЛЬНЫМ ХРОНИЧЕСКИМ ПАНКРЕАТИТОМ В СТАДИИ РЕМИССИИ, - ЭТО:**

- 1) запеченные яблоки
- 2) виноград
- 3) инжир
- 4) финики

**235. НЕЛЬЗЯ НАЗНАЧАТЬ БОЛЬНЫМ ХРОНИЧЕСКИМ ПАНКРЕАТИТОМ В СТАДИИ РЕМИССИИ ЯБЛОКИ:**

- 1) запеченные
- 2) в компоте
- 3) сырые
- 4) отварные

**236. В ПИТАНИИ БОЛЬНЫХ ХРОНИЧЕСКИМ ПАНКРЕАТИТОМ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ МОЖНО ВВЕСТИ:**

- 1) на бутерброде

- 2) в готовые блюда
- 3) использовать для обжаривания блюд
- 4) порционно

**237. БОЛЬНОЙ, ПЕРЕНЕСШИЙ ХОЛЕЦИСТЭКТОМИЮ, С ТРЕТЬЕГО ДНЯ ПОСЛЕ ОПЕРАЦИИ НЕ ДОЛЖЕН ПОЛУЧАТЬ:**

- 1) слизистые супы
- 2) вязкие жидкие протертые каши
- 3) паровые котлеты из мяса
- 4) кисели

**238. ФАКТОРАМИ, ПРЕДРАСПОЛАГАЮЩИМИ К РАЗВИТИЮ ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ, ЯВЛЯЮТСЯ:**

- 1) нервно-психическое перенапряжение
- 2) наследственность
- 3) возрастная перестройка диэнцефально-гипоталамических структур
- 4) злоупотребление алкоголем

**239. МАГНИЕВАЯ ДИЕТА НАЗНАЧАЕТСЯ:**

- 1) при хронической недостаточности кровообращения
- 2) в остром периоде инфаркта миокарда
- 3) в подостром периоде инфаркта миокарда
- 4) при обострении гипертонической болезни

**240. ИЗ КАЛИЕВОЙ ДИЕТЫ:**

- 1) ограничивают жидкость
- 2) исключают поваренную соль
- 3) исключают экстрактивные вещества
- 4) ограничивают продукты, богатые солями натрия

**241. ДИЕТА КАРЕЛЯ СОСТОИТ:**

- 1) из 1 рациона
- 2) из 2 рационов
- 3) из 3 рационов
- 4) из 4 рационов

**242. В ДИЕТОТЕРАПИИ КАРДИОЛОГИЧЕСКИХ БОЛЬНЫХ ОСНОВНОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛЯЕТСЯ ВСЕМ СЛЕДУЮЩИМ ИНГРЕДИЕНТАМ ПИЩИ:**

- 1) натрия
- 2) жира
- 3) калорий
- 4) витаминов

**243. ДИЕТА ДЛЯ БОЛЬНЫХ С ОСТРОЙ СЕРДЕЧНОЙ ПАТОЛОГИЕЙ ДОЛЖНА ВКЛЮЧАТЬ:**

- 1) жареных и жирных блюд
- 2) грубой и раздражающей пищи
- 3) газированных напитков
- 4) кисломолочные продукты

**244. В ПЕРВЫЕ 1-3 ДНЯ ПОСЛЕ РАЗВИТИЯ ОСТРОГО ИНФАРКТА МИОКАРДА БОЛЬНОМУ РЕКОМЕНДУЕТСЯ:**

- 1) питание маленькими порциями, пища максимально щадящая
- 2) увеличение объема пищи за счет свободной жидкости
- 3) диета с увеличением содержания белка
- 4) диета с увеличением содержания жиров

**245. В ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ ПОСЛЕ РАЗВИТИЯ ОСТРОГО ИНФАРКТА МИОКАРДА БОЛЬНОМУ РАЗРЕШАЕТСЯ:**

- 1) сухари из подсушенного хлеба
- 2) супы на овощном отваре
- 3) творог протертый
- 4) шоколад

**246. I РАЦИОН ДИЕТЫ ПРИ ИНФАРКТЕ МИОКАРДА ВКЛЮЧАЕТ СЛЕДУЮЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БЕЛКА:**

- 1) 60 г
- 2) 70-80 г
- 3) 80-90 г
- 4) 90-100 г

**247. I РАЦИОН ДИЕТЫ ПРИ ИНФАРКТЕ МИОКАРДА ВКЛЮЧАЕТ СЛЕДУЮЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИРА:**

- 1) 30г
- 2) 60г
- 3) 80 г
- 4) 90г

**248. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ II РАЦИОНА ДИЕТЫ ПРИ ПРИ ИНФАРКТЕ МИОКАРДА СОСТАВЛЯЕТ:**

- 1) 900-1000 ккал
- 2) 1200-1300 ккал
- 3) 1600-1800 ккал
- 4) 2000-2300 ккал

**249. II РАЦИОН ДИЕТЫ ПРИ ИНФАРКТЕ МИОКАРДА НАЗНАЧАЕТСЯ НА СРОК:**

- 1) 1 неделя
- 2) 2 недели
- 3) 3 недели
- 4) 1 месяц

**250. НА II РАЦИОН ДИЕТЫ ПРИ ИНФАРКТЕ МИОКАРДА НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ:**

- 1) виноградный сок

- 2) слабый мясной бульон
- 3) овощные супы
- 4) печеные яблоки

**251. III РАЦИОН ДИЕТЫ ПРИ ИНФАРКТЕ МИОКАРДА ВКЛЮЧАЕТ СЛЕДУЮЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БЕЛКА:**

- 1) 80-90 г
- 2) 100 г
- 3) 120 г
- 4) 150 г

**252. БОЛЬНЫМ, ПЕРЕНЕСШИМ ИНФАРКТ МИОКАРДА, НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН БЛЮДА, СОДЕРЖАЩИЕ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО:**

- 1) пищевых растительных волокон
- 2) легкоусвояемых углеводов
- 3) органического йода
- 4) солей магния

**253. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОВАРЕННОЙ СОЛИ СОДЕРЖИТСЯ:**

- 1) в сливочном масле
- 2) в колбасе
- 3) в отварном мясе
- 4) в фруктах

**254. ДЕФИЦИТ МАГНИЯ В РАЦИОНЕ:**

- 1) способствует развитию артериальной гипертензии
- 2) препятствует развитию артериальной гипертензии
- 3) не влияет на развитие артериальной гипертензии
- 4) способствует развитию артериальной гипотонии

**255. ДЕФИЦИТ КАЛЬЦИЯ В РАЦИОНЕ:**

- 1) способствует развитию артериальной гипертензии
- 2) препятствует развитию артериальной гипертензии
- 3) не влияет на развитие артериальной гипертензии

**256. ПРИ ОБОСТРЕНИИ ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ II-III СТ. СРОКИ СОБЛЮДЕНИЯ ГИПОХЛОРИДНОЙ ДИЕТЫ УДЛИНЯЮТСЯ:**

- 1) до 3-4 недель
- 2) до 4-6 недель
- 3) до 6-8 недель
- 4) до 8-10 недель

**257. МАГНИЕВАЯ ДИЕТА СОСТОИТ:**

- 1) из 1 рациона

- 2) из 2 рационов
- 3) из 3 рационов
- 4) из 4 рационов

**258. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В МАГНИИ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ:**

- 1) 400 мг
- 2) 600 мг
- 3) 800 мг
- 4) 900 мг

**259. К ПРОДУКТАМ, НАИБОЛЕЕ БОГАТЫМ КАЛИЕМ, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) фасоль
- 2) огурцы
- 3) клюква
- 4) арбуз

**260. НАИБОЛЕЕ БОГАТЫ СОЛЯМИ КАЛЬЦИЯ:**

- 1) мясо, рыба
- 2) творог, сыр
- 3) макароны
- 4) манная крупа

**261. ДИЕТА КАРЕЛЯ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНА ДЛЯ БОЛЬНЫХ:**

- 1) с нарушением сердечного ритма
- 2) с задержкой жидкости в организме
- 3) со снижением сократительной способности миокарда
- 4) с ожирением

**262. ОСНОВОЙ ДИЕТЫ КАРЕЛЯ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) молоко
- 2) овощи, фрукты
- 3) мясо
- 4) рыба

**263. БОЛЬНЫМ С ВЫРАЖЕННОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТЬЮ КРОВООБРАЩЕНИЯ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЕЕ ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН:**

- 1) мясо, рыбу, молоко
- 2) колбасу, сыр
- 3) рафинированные продукты
- 4) животные жиры

**264. К ФАКТОРАМ РИСКА РАЗВИТИЯ АТЕРОСКЛЕРОЗА ОТНОСИТСЯ:**

- 1) гиподинамии

- 2) курения
- 3) избыточного потребления растительных жиров
- 4) нервно-психического перенапряжения

**265. У БОЛЬНЫХ АТЕРОСКЛЕРОЗОМ ПРОНИЦАЕМОСТЬ СОСУДИСТОЙ СТЕНКИ:**

- 1) повышенная
- 2) пониженная
- 3) не изменяется

**266. У БОЛЬНЫХ АТЕРОСКЛЕРОЗОМ СВЕРТЫВАЮЩИЕ СВОЙСТВА КРОВИ:**

- 1) повышаются
- 2) понижаются
- 3) не изменяются

**267. ХОЛЕСТЕРИН, ПОСТУПАЮЩИЙ В ОРГАНИЗМ С ПИЩЕЙ:**

- 1) усваивается полностью
- 2) усваивается на 30-40%
- 3) не усваивается организмом
- 4) усваивается на 70%

**268. ОРГАНИЗМУ ЧЕЛОВЕКА ХОЛЕСТЕРИН:**

- 1) необходим
- 2) вреден
- 3) безразличен

**269. ВЕДУЩАЯ РОЛЬ В РАЗВИТИИ АТЕРОСКЛЕРОЗА ПРИНАДЛЕЖИТ НАРУШЕНИЮ:**

- 1) аутоиммунной системы
- 2) липидного обмена
- 3) углеводного обмена
- 4) белкового обмена

**270. ОПАСНОСТЬ РАЗВИТИЯ ТЯЖЕЛЫХ АТЕРОСКЛЕРОТИЧЕСКИХ ПОРАЖЕНИЙ ВОЗРАСТАЕТ С ИЗМЕНЕНИЕМ В КРОВИ:**

- 1) холестерина
- 2) триглицеридов
- 3) фосфолипидов
- 4) витаминов

**271. РАННЕЕ РАЗВИТИЕ АТЕРОСКЛЕРОЗА И ЕГО ТЯЖЕЛЫЕ ОСЛОЖНЕНИЯ НЕ НАБЛЮДАЮТСЯ ПРИ ГИПЕРЛИПИДЕМИИ:**

- 1) I типа
- 2) IIА и IIБ типа
- 3) III типа



4) IV типа

**272. ДИЕТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ БОЛЬНЫХ II Б ТИПА ГИПЕРЛИПИДЕМИИ СВОДЯТСЯ К ОГРАНИЧЕНИЮ СЛЕДУЮЩИХ ИНГРЕДИЕНТОВ:**

- 1) простых углеводов
- 2) растительных масел
- 3) продуктов, богатых холестерином
- 4) животных жиров

**273. В ДИЕТЕ БОЛЬНЫХ АТЕРОСКЛЕРОЗОМ ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ:**

- 1) исключены
- 2) ограничены
- 3) представлены в значительно меньшем количестве, чем растительные
- 4) увеличены

**274. В ДИЕТЕ БОЛЬНЫХ АТЕРОСКЛЕРОЗОМ ДОЛЖНЫ ПРЕОБЛАДАТЬ:**

- 1) легкоусвояемые углеводы
- 2) сложные углеводы растительной клетчатки
- 3) животные белки
- 4) животные жиры

**275. АЛКОГОЛЬ ВЛИЯЕТ НА ТЕЧЕНИЕ АТЕРОСКЛЕРОТИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:**

- 1) положительно
- 2) отрицательно
- 3) не оказывает влияния

**276. АЛКОГОЛЬ АРТЕРИАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ:**

- 1) повышает
- 2) понижает
- 3) не оказывает влияния

**277. ПРИ ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИИ АЛКОГОЛЕМ УРОВЕНЬ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ В КРОВИ:**

- 1) повышается
- 2) понижается
- 3) не изменяется

**278. ДЛЯ НОРМАЛИЗАЦИИ ЛИПИДНОГО ОБМЕНА В ДИЕТЕ БОЛЬНЫХ АТЕРОСКЛЕРОЗОМ НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ:**

- 1) животного жира
- 2) легкоусвояемых углеводов
- 3) продуктов, богатых липотропными факторами
- 4) животных белков

**279. ПРОДУКТЫ МОРЯ ПОНИЖАЮТ СВЕРТЫВАЮЩИЕ СВОЙСТВА КРОВИ БЛАГОДАРЯ НАЛИЧИЮ В НИХ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА:**

- 1) витаминов группы В
- 2) йода
- 3) цинка
- 4) марганца

**280. В РАЦИОН БОЛЬНЫХ АТЕРОСКЛЕРОЗОМ ПРОДУКТЫ, БОГАТЫЕ КЛЕТЧАТКОЙ, РЕКОМЕНДУЕТСЯ:**

- 1) увеличить
- 2) ограничить
- 3) исключить
- 4) уменьшить

**281. К ПРОДУКТАМ, НЕ СОДЕРЖАЩИМ ХОЛЕСТЕРИН, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) животный жир
- 2) растительный жир
- 3) почки
- 4) печень

**282. В ПЕРИОД ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ПРИ ОСТРОМ ГЛОМЕРУЛОНЕФРИТЕ КРОМЕ СВЕЖИХ ФРУКТОВ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:**

- 1) сухофрукты
- 2) рыбу
- 3) мясо
- 4) копчености

**283. В ДНИ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ПРИ ОСТРОМ ГЛОМЕРУЛОНЕФРИТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:**

- 1) капусту
- 2) картофель
- 3) шпинат
- 4) щавель

**284. ПРИ УВЕЛИЧЕНИИ ОТЕКОВ У БОЛЬНОГО ХРОНИЧЕСКИМ НЕФРИТОМ С НЕФРОТИЧЕСКИМ СИНДРОМОМ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА РЕКОМЕНДУЕТСЯ:**

- 1) ограничить
- 2) не ограничивать
- 3) увеличить

**285. ПРИ ХРОНИЧЕСКОЙ ПОЧЕЧНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ НЕ ОГРАНИЧИВАЮТСЯ:**

- 1) поваренная соль
- 2) белки

- 3) углеводы
- 4) алкоголь

**286. ПРИ МОЧЕКАМЕННОЙ БОЛЕЗНИ НАДО ОГРАНИЧИТЬ:**

- 1) белок
- 2) жидкость
- 3) количество пищевых продуктов, содержащие большое количество пуринов, щавелевой кислоты
- 4) липиды

**287. ПРИ ФОСФАТНЫХ КАМНЯХ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОГРАНИЧЕНЫ:**

- 1) сухофрукты
- 2) молоко
- 3) крупы
- 4) макаронны

**288. БОЛЬНЫЕ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ ДОЛЖНЫ ПОЛУЧАТЬ ПИЩУ:**

- 1) 3 раза в сутки
- 2) 5-6 раз в сутки
- 3) 4 раза в сутки
- 4) 2 раза в сутки

**289. БОЛЬНЫЕ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ ДОЛЖНЫ ПОЛУЧАТЬ БОЛЬШУЮ ЧАСТЬ УГЛЕВОДОВ:**

- 1) в первую половину дня
- 2) во вторую половину дня
- 3) равномерно на протяжении суток
- 4) значения не имеет

**290. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ РАЦИОНА СКЛАДЫВАЕТСЯ ИЗ РАСЧЕТА, ЧТОБЫ УГЛЕВОДЫ СОСТАВЛЯЛИ:**

- 1) 60%
- 2) 50%
- 3) 40%
- 4) 30%

**291. СУТОЧНЫЙ РАЦИОН ПИТАНИЯ БОЛЬНОГО САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ ДОЛЖЕН ВКЛЮЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО КЛЕТЧАТКИ:**

- 1) 5-8 г
- 2) 8-10 г
- 3) 10-15 г
- 4) 20-25 г

**292. К ПРОДУКТАМ, СОДЕРЖАЩИМ КЛЕТЧАТКУ, ОТНОСЯТСЯ:**

- 1) творог
- 2) овощи

- 3) рыба
- 4) молоко

**293. ПРИ НАКЛОННОСТИ К КЕТОЗУ В РАЦИОНЕ БОЛЬНЫХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ УМЕНЬШАЮТ КОЛИЧЕСТВО:**

- 1) белков
- 2) жиров
- 3) углеводов
- 4) поваренной соли

**294. ХЛЕБНЫМИ ЕДИНИЦАМИ ПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ЗАМЕНЫ В ДИЕТЕ ОДНИХ ПРОДУКТОВ ДРУГИМИ, РАВНЫМИ ПО КОЛИЧЕСТВУ:**

- 1) белков
- 2) жиров
- 3) углеводов
- 4) калорий

**295. У БОЛЬНЫХ ОЖИРЕНИЕМ ОТМЕЧАЕТСЯ:**

- 1) липолиз
- 2) липосинтез
- 3) процессы липолиза и липосинтеза

**296. ОЖИРЕНИЕ ЧАЩЕ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ ПРЕОБЛАДАНИИ В РАЦИОНЕ:**

- 1) белков
- 2) углеводов
- 3) витаминов
- 4) микроэлементов

**297. ПРИ ОЖИРЕНИИ ПИЩУ НЕЛЬЗЯ:**

- 1) готовить на пару
- 2) жарить
- 3) тушить
- 4) запекать

**298. К ПИЩЕВОМУ ПРОДУКТУ, НЕ СОДЕРЖАЩЕМУ МНОГО ГИСТАМИНА, ОТНОСИТСЯ:**

- 1) апельсин
- 2) шоколад
- 3) хлеб
- 4) рыба

**299. ПОДАГРА ОБУСЛОВЛЕНА НАРУШЕНИЕМ ОБМЕНА:**

- 1) жиров
- 2) углеводов
- 3) белков

4) витаминов

**300. НЕ СПОСОБСТВУЕТ РАЗВИТИЮ ПОДАГРЫ:**

- 1) избыточное употребление мяса
- 2) употребление пива, виноградных вин
- 3) избыточное количество жира в рационе
- 4) физическая нагрузка